

2026年1月6日

報道関係者 各位

RED U-35 2025 シルバーエッグ受賞作を味わう Bistro La Sora

期間限定ディナー「能登へのオマージュ」を1月7日より提供

ホテル日航金沢(所在地:石川県金沢市本町 2-15-1、総支配人:吉高 誠)では、ヨーロピアンキュイジーヌ「ラ・プラージュ」にて、2026年1月7日(水)から2月28日(土)までの期間限定で、特別ディナーコース「能登へのオマージュ」を提供いたします。



RED U-35 2025 シルバーエッグ受賞作「“のと 115”と鱈の *parallèle*」

本コースは、能登の豊かな自然が育んだ食材と、生産者への敬意、そして料理人の能登への想いを込めて構成した、期間限定のビストロメニューです。

コースの要となる温前菜には、新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」にて、応募総数511名の中から、一次・二次審査を経て、わずか20名に選出された「2025年シルバーエッグ」に輝いた一皿「“のと 115”と鱈の *parallèle*」を据えました。その他の料理にも、能登の海と大地の恵みをふんだんに用いて構成しています。

この一皿を手がけたのは、ホテル日航金沢「ラ・プラージュ」で料理人として腕を振るう佐藤真緒。

佐藤は、「捨てられてしまう素材に、もう一度命を吹き込む」という考え方のもと、日本に根づく「もったいない」の精神を料理に映し出し、美味しさとともに、持続可能な未来へつながる一皿を追求しています。



ヨーロピアンキュイジーヌ「ラ・プラージュ」佐藤 真緒

・素材を余さず味わう、日本の感性を映した「“のと 115”と鱈の *parallèle*」

石川県産の鱈のすり身には、干し椎茸の出汁殻や石づきなど、普段は捨てられてしまう部分もあわせて使用。廃棄されがちな素材にも残る旨みを引き出し、味わいに奥行きをもたせています。鱈のアラや干し椎茸、ハーブから取った出汁を白ワインと生クリームでなめらかに仕立てたソースは、椎茸の香りと旨みが際立つ、深みのある味わいです。柚子は皮や種まで丸ごと発酵させてピュレにし、発酵により旨みを引き出す日本の食文化ならではの、やさしい酸味と香りを添えました。米粉で作るパータ・ブリゼには、能登・中能登町「あんがとう農園」のハーブを使用。グルテンフリーにも配慮しながら、生産者の想いと能登の恵みを丁寧に表現しています。料理名の「*parallèle* (フランス語で“並行”を意味)」には、能登の大地と海、二つの恵みを対等に捉え、響き合わせたいという想いが込められています。

・佐藤真緒のコメント

私たちが手にする豊かさの陰で、食材や命への敬意が失われつつある今、日本に根づく「もったいない」の精神は、世界に必要な価値だと考えています。一皿を通してその意識を伝えることが、“食”が誰にとっても当たり前に届く未来につながる。その一步を料理から描いていきたいと願っています。

・Bistro La Sora 期間限定ディナー「能登へのオマージュ」提供概要

【提供場所】ヨーロピアンキュイジーヌ「ラ・プラージュ」(30階)

【提供期間】2026年1月7日(水)～2月28日(土)

【販売時間】17:30～21:00 L.O.

【料金】一般／¥10,000 One Harmony 会員／¥9,000

【コース内容】

オードブル ～Hommage à Noto～

オードブルバリエ 8種

- ・能登産白葱のプレッセ グリビッシュソース
- ・“高農園”さんの赤土ビーツのコンポートとキャビアクリーム
- ・柚餅子とブリー・ド・モー
- ・“上田農園”さんのカリフラワーのスープ“デュバリー”
- ・“いしる”でマリネした烏賊 “能登ひかり”のチップスにのせて
- ・能登豚のパテ・ド・カンパニユ 穴水産唐川菜マスタード添え
- ・能登牛と赤大根のルーロー
- ・ズワイガニと加賀蓮根のクラブケーキ

温野菜 “のと 115”と鱈の parallèle

<RED U-35 2025 シルバーエッグ受賞>

メイン料理 ～メインディッシュを下記より 1 品お選びください～

- ・牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ
- ・鮭のグルノーブル 白子添え
- ・本日のメイン料理

デセール “紅まどんな”のヴァシュラングラッセ

ミニヤルディーズ 焼きたてフィナンシェとコーヒー または 紅茶

【ご予約・お問い合わせ】

ホテル日航金沢 ヨーロピアンキュイジーヌ「La PLAGE(ラ・プラージュ)」

TEL. 076-234-1281 (受付時間 10:00～21:00)

【ホテル日航金沢について】

JR 金沢駅兼六園口より徒歩 3 分、北陸随一の地上 30 階建て、最上階は高さ 130m に位置し、金沢市街や日本海、白山連峰を望むことができる。客室は、「Nikko floor」、「Luxe Style」、「Comfort」や「金澤 STYLISH」などテーマに合わせて作られた全 251 室、館内にはレストラン & バー・ラウンジ 8 店舗のほか、ウエディングや国際会議が可能な計 9 つの大・小宴会場を備え、おもてなしの心とともに寛ぎの空間と時間を提供。

ホテル日航金沢

担当 マーケティング部 浅野、佐野

〒920-0853 金沢市本町 2-15-1 TEL(076)234-8866 / FAX(076)234-8805

URL: www.hnkanazawa.co.jp E-mail : info@hnkanazawa.co.jp

